

Kolbuszowa, 10.02.2022 r.

## **ZAPYTANIE OFERTOWE nr 4/8.3/KOL/2022**

### **na usługi wyżywienia w Dziennym Domu Pobytu Seniora w Kolbuszowej**

**Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego** w związku z realizacją projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” nr RPPK.08.03.00-18-0022/20 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 oraz z budżetu Państwa, zaprasza do składania ofert zgodnie z Zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

**Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa.**

#### **Zamawiający:**

Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego

Ul. H. Sienkiewicza 1

39-300 Mielec

NIP: 8172178432

REGON: 362854457

#### **1. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Kod CPV:  
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
2. Rodzaj zamówienia: usługa.
3. Miejsce realizacji zamówienia: Kolbuszowa, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa
4. Przedmiotem zamówienia jest usługa wyżywienia uczestników projektu polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków do Dziennego Domu Pobytu Seniora w Kolbuszowej, dla 30 osób potrzebujących pomocy w codziennym funkcjonowaniu oraz odbiorze resztek po posiłku. Przewidywana ilość posiłków (przez posiłek rozumie się zestaw złożony ze śniadania wraz z napojem i obiadu wraz z napojem) nie więcej niż 12.030 w okresie realizacji usługi, przy założeniu, iż usługa będzie realizowana w okresie nie dłuższym niż 19 miesięcy przez śr. 21 dni w miesiącu. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie śniadań wraz z napojami oraz dwudaniowych obiadów z napojami (w termosach oraz termoboxach) oraz odbiór resztek po posiłku. Zamawiający przewiduje: śniadanie na godzinę 9.00, obiad na godzinę 13.30.
5. Jadłospis powinien być urozmaicony, Wykonawca zamówienia zobligowany jest do dostarczania – z jednodniowym wyprzedzeniem – jadłospisów w ujęciu dekadowym wraz z niezbędną dokumentacją tj. tabele z wyliczeniami składników takich jak ilości poszczególnych potraw w gramach, kalorie, węglowodany, białka, tłuszcze, błonnik, sód oraz składowe poszczególnych potraw z wyszczególnionymi alergenami, tzw. analiza zagrożeń (zgodnie z wzorem z załącznika nr 6 do zapytania ofertowego), jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.

6. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi a ich koszt należy uwzględnić w cenie oferty. Zamawiający nie przewiduje z tego tytułu dodatkowego wynagrodz
7. enia.
8. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia.
9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej.
10. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do: zapewnienia, aby przygotowanie i dostarczenie posiłków odbywało się z poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków oraz środkom transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi.
11. Wynagrodzenie wykonawcy uzależnione jest od liczby faktycznie wydanych posiłków.
12. Zamawiający zastrzega, że w przypadku, gdy łączna liczba zamówionych gorących posiłków będzie mniejsza niż planowana, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
14. Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
15. W przypadku wyjazdu uczestników projektu na wycieczkę, Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z dowożonych gorących posiłków w danym dniu, o czym poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem realizacji zamówienia. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenie finansowe.

## **2. Termin realizacji zamówienia**

- termin rozpoczęcia : 01.03.2022r.
- termin zakończenia: 29.09.2023r.

## **3. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:**

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przekazana w formie pisemnej bądź mailowej Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz umieszczona na stronie internetowej, na której zamieszczone zostało zapytanie.

## **4. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający może unieważnić postępowanie bez dokonania wyboru oferty.

## **5. Sposób przygotowania oferty:**

1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres: **Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego, Ul. H. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec.**

2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Ofertę należy sporządzić na formularzach stanowiących załączniki do niniejszego ogłoszenia. Do oferty powinny być dołączone wszystkie dokumenty i oświadczenia wymienione w ogłoszeniu. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Upoważnienie do podpisania ofert powinno być dołączone do ofert, o ile nie wynika z innych załączonych dokumentów. W przypadku składania dokumentów w formie kopii muszą być one poświadczone za zgodność z oryginałem przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku przedstawienia dokumentów nieczytelnych Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnego potwierdzenia. Oferta musi być sporządzona w sposób czytelny. Wszelkie poprawki oraz zmiany treści oferty oraz załączników muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę z zachowaniem czytelności dokonywanych zmian. Parafka winna być naniesiona w sposób identyfikujący podpis (np. wraz z imienną pieczętką). Zaleca się by wszystkie strony złożonej ofert były kolejno ponumerowane oraz spięte w sposób uniemożliwiający dekompletację (zszyte, zbindowane).
3. Ofertę należy złożyć w zaadresowanej kopercie opatrzonej oznaczeniami:

**„Oferta na usługę wyżywienia uczestników projektu polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków do Dziennego Domu Pobytu Seniora w Kolbuszowej”, oraz „Nie otwierać przed 18.02.2022 godz. 10.00”, jak również nazwa i adres Zamawiającego i Wykonawcy.**

**Dokumenty stanowiące informacje zastrzeżone winny być umieszczone w oddzielnej kopercie z napisem „informacja zastrzeżona”. Brak powyższego wyłączenia oznaczać będzie, że dokumenty załączone w ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczącej ceny.**

4. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczeń lub dokumentów o których mowa w pkt. 6, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający może wezwać do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych oraz wariantowych. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień powtarzających się, o których mowa w pkt 7 lit. g podrozdziału 6.5 Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
6. Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy
  - a) formularz ofertowy (wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego),
  - b) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego),
  - c) oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych (wg załącznika nr 3 do zapytania ofertowego),
  - d) Kserokopia decyzji lub innego dokumentu wydanego przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny poświadczający zatwierdzenie zakładu w zakresie przygotowywania posiłków i napojów z wykorzystaniem półproduktów i surowców podlegających wstępnej obróbce oraz dostarczenie do zewnętrznych odbiorców/zakładów żywienia zbiorowego w pojemnikach i termosach, z zachowaniem odpowiednich warunków w zależności od stanu termicznego potrawy, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 poz. 1252),
  - e) wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z

- podaniem przedmiotu, okresu świadczenia usługi, wartości i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (wg załącznika nr 4 do zapytania ofertowego),
- f) do wykazu usług należy dołączyć dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. Ewentualne oświadczenie Wykonawcy musi zawierać również wyczerpujące wyjaśnienie przyczyn braku możliwości przedłożenia innych dowodów.
  - g) wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami (wg załącznika nr 5 do zapytania ofertowego),
  - h) kserokopia protokołu kontroli lub decyzji Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej poświadczających odbiór samochodów oraz kserokopia dokumentów poświadczających, że samochód jest chłodnią i izotermą oraz kserokopie dokumentów poświadczających prawo do dysponowania samochodem lub samochodami,
  - i) jadłospisy w ujęciu dekadowym wraz z niezbędną dokumentacją (wg załącznika nr 6 do zapytania ofertowego).

## **6. Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają następujące warunki:

### **6.1 Posiadają kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

6.1.2 Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada decyzję lub inny dokument wydany przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny poświadczający zatwierdzenie zakładu w zakresie przygotowywania posiłków i napojów z wykorzystaniem półproduktów i surowców podlegających wstępnej obróbce oraz dostarczenie do zewnętrznych odbiorców/zakładów żywienia zbiorowego w pojemnikach i termosach, z zachowaniem odpowiednich warunków w zależności od stanu termicznego potrawy, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 poz. 1252).

6.1.2.1 Na potwierdzenie spełniania warunku Wykonawca przedstawi kserokopię decyzji lub innego dokumentu wydanego przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny poświadczający zatwierdzenie zakładu w zakresie przygotowywania posiłków i napojów z wykorzystaniem półproduktów i surowców podlegających wstępnej obróbce oraz dostarczenie do zewnętrznych odbiorców/zakładów żywienia zbiorowego w pojemnikach i termosach, z zachowaniem odpowiednich warunków w zależności od stanu termicznego potrawy, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 poz. 1252).

### **6.2 Zdolność techniczna lub zawodowa.**

6.2.1 Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że: w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie co najmniej dwie usługi przy czym każda z usług świadczona była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy i jednocześnie każda z tych usług spełnia łącznie następujące warunki:

- a. przedmiotem było przygotowanie i dostawa posiłków, tj. co najmniej śniadania wraz z napojem lub kolacji wraz z napojem lub podwieczorku wraz z napojem i w każdym przypadku dwudaniowego obiadu z napojem - stałego i powtarzającego się przez okres wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi i
- b. wartość każdej z usług była nie mniejsza niż 100.000 zł brutto w okresie wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi i

- c. podmiotem dla którego dostarczono posiłki były takie jednostki jak np.: szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, domy opieki, miejsca zbiorowego żywienia.

6.2.1.1 W tym celu Wykonawca zobligowany jest do przedłożenia wykazu usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu, okresu świadczenia usługi, wartości i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. Ewentualne oświadczenie Wykonawcy musi zawierać również wyczerpujące wyjaśnienie przyczyn braku możliwości przedłożenia innych dowodów. Wzór wykazu usług stanowi załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.

6.2.2 Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że: Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował co najmniej dwiema osobami, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia, posiadające co najmniej roczne doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków.

6.2.2.1 W tym celu Wykonawca zobligowany jest do przedłożenia wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami, sporządzonego zgodnie z Załącznikiem nr 5 do zapytania ofertowego.

6.2.3 Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: dysponuje co najmniej jednym samochodem odebrany przez Państwową Powiatową Inspekcję Sanitarną z funkcją chłodni i izotermi do przewozu żywności lub co najmniej dwoma samochodami: jednym z funkcją chłodni, drugim z funkcją izotermi do przewozu żywności odebranymi przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu żywności.

6.2.3.1 W tym celu Wykonawca zobligowany jest do przedłożenia kserokopii protokołu kontroli lub decyzji Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej poświadczających odbiór samochodów oraz kserokopii dokumentów poświadczających, że samochód jest chłodnią i izotermą oraz kserokopie dokumentów poświadczających prawo do dysponowania samochodem lub samochodami.

6.2.4 Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: posiada wiedzę na temat zbiorowego żywienia w szczególności żywienia osób starszych.

6.2.4.1 W tym celu Wykonawca zobligowany jest do przedstawienia jadłospisów w ujęciu dekadowym wraz z niezbędną dokumentacją tj. tabele z wyliczeniami składników, z wyliczeniem ilości poszczególnych potraw w gramach, kalorie, węglowodany, białka, tłuszcze, błonnik, sód oraz składowe poszczególnych potraw z wyszczególnionymi alergenami, tzw. analiza zagrożeń (zgodnie z wzorem z załącznika nr 6 do zapytania ofertowego). Zamawiający wymaga przedstawienia 3 stałych dekadowych jadłospisów oraz jednego dekadowego dla sezonu jesień/zima oraz jednego dekadowego dla sezonu wiosna/lato (łącznie 5 dekadowych jadłospisów). Wykonawca powinien opierać się na obowiązujących przepisach w tym m.in. na dokumencie „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”.

## 7. Wykluczenia

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,

- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

## 8. Odrzucenie oferty

Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:

1. Treść oferty nie odpowiada treści określonej w zapytaniu ofertowym.
2. Oferta nie zawiera wszystkich wymaganych załączników z zastrzeżeniem pkt 5.4. zapytania ofertowego
3. Oferta nie spełnia warunków udziału w postępowaniu lub podlega wykluczeniu z postępowania
4. Została złożona po terminie składania ofert, określonym w zapytaniu ofertowym.
5. Oferent nie wyraził zgody na przedłużenie terminu ważności oferty na wniosek Zamawiającego, złożony zgodnie z zapisami działu 11.

## 9. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w terminie do **18.02.2022 do godz. 10.00** - osobiście, przesać pocztą lub kurierem na adres: **Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego, ul. H. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec.**

## 10. Kryteria wyboru oferty

2. Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie kryterium ceny:

| Lp. | Nazwa kryterium                  | Znaczenie kryterium (w %) |
|-----|----------------------------------|---------------------------|
| 1.  | Cena                             | 50                        |
| 2.  | Doświadczenie w realizacji usług | 40                        |
| 3.  | Klauzule społeczne               | 10                        |

3. Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.
4. Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

Cena oferty najtańszej

Liczba punktów = ----- x 50

Cena oferty badanej

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

5. Kryterium „Doświadczenie w realizacji usług”  
Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 40 pkt na podstawie dokumentu, o którym mowa w pkt 6.2.1.1 niniejszego ogłoszenia. Punkty zostaną przyznane za doświadczenie ponad minimum określone w warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt 6.2.1 ogłoszenia o zamówieniu, tj. doświadczenie w realizacji usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), przy czym każda z usług świadczona była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy i jednocześnie każda z tych usług spełnia łącznie następujące warunki:

- a. przedmiotem było przygotowanie i dostawa posiłków, tj. co najmniej śniadania wraz z napojem lub kolacji wraz z napojem lub podwieczorku wraz z napojem i w każdym przypadku dwudaniowego obiadu z napojem - stałego i powtarzającego się przez okres wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi i
- b. wartość każdej z usług była nie mniejsza niż 100.000 zł brutto w okresie wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi i
- c. podmiotem dla którego dostarczono posiłki były takie jednostki jak np.: szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, domy opieki, miejsca zbiorowego żywienia.

Punkty zostaną przyznane zgodnie z poniższymi zasadami:

- za realizację 3-4 usług – 10 punktów,
  - za realizację 5-6 usług – 20 punktów,
  - za realizację 7-8 usług – 30 punktów,
  - za realizację 9 i więcej – 40 punktów.
6. Punkty za kryterium „Klauzule społeczne” zostaną przyznane w skali punktowej do 10 pkt na podstawie zobowiązania zawartego w formularzu ofertowym, zgodnie z zasadą, że jeżeli Wykonawca skieruje do realizacji zamówienia co najmniej 1 osobę niepełnosprawną, posiadającą orzeczoną stopień niepełnosprawności lekki, umiarkowany lub znaczny lub osobę bezrobotną Zamawiający przyzna Wykonawcy 10 punktów.
- Przez osobę z niepełnosprawnością Zamawiający rozumie osobę, o której mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U z 2020 r. poz. 426).
- W przypadku nieskierowania do realizacji zamówienia co najmniej 1 osoby niepełnosprawnej lub bezrobotnej, o której mowa powyżej Zamawiający przyzna Wykonawcy w tym kryterium 0 punktów.
7. Liczby punktów, o których mowa w pkt 9.3, 9.4 i 9.5, po zsumowaniu stanowić będą końcową ocenę oferty.
8. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, o których mowa w pkt 9.1.
9. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

#### 11. Minimalny termin ważności oferty:

Ustala się, że minimalny czas ważności oferty to 30 dni od dnia następnego po ostatnim dniu terminu składania ofert. Zamawiający może wnioskować do wykonawcy o przedłużenie terminu ważności oferty w przypadku przedłużenia się czasu zakończenia postępowania.

#### 12. Pytania o przedmiot zamówienia:

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt drogą mailową na adres:

[monika.maziarka@maziarka.com.pl](mailto:monika.maziarka@maziarka.com.pl)

Osoba do kontaktu: Monika Maziarka-Grochola

Zamawiający zastrzega, iż udzieli odpowiedzi na pytania, które wpłyną wyłącznie drogą mailową lub poprzez portal bazy konkurencyjności. Na pytania, które wpłyną w okresie krótszym niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert odpowiedzi nie będą udzielane.

#### 13. Zmiany w umowie

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy. Zmiana umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jest dopuszczalna, jeżeli:

- 1) w trakcie obowiązywania niniejszej umowy nastąpią zmiany stawki podatku od towarów i usług: kwota brutto określona w umowie nie ulegnie zmianie, strony odpowiednio skorygują kwotę netto oraz kwotę podatku od towarów i usług,
- 2) zmiany wynagrodzenia brutto przewidzianego dla Wykonawcy, w przypadku zaistnienia okoliczności uzasadniających wskazaną zmianę, gdy będzie ona korzystna dla Zamawiającego,
- 3) polega na zmianie terminów realizacji umowy w przypadku zaistnienia ważnych przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy, powodujących, iż dochowanie określonych terminów jest niemożliwe lub znacznie utrudnione,
- 4) rezygnacji z realizacji usługi w danym dniu lub dniach, a także zmiana godzin dowozu i adresu dowozu, w szczególności w przypadku wystąpienia siły wyższej, w tym ograniczeń wynikających ze stanu epidemicznego, a także czasowego zamknięcia Dziennego Domu Pobytu Seniora bez względu na przyczynę zamknięcia,
- 5) zmiany istotnej treści umowy, w przypadku zmiany przepisów prawa obowiązujących w dniu zawarcia umowy,
- 6) nastąpi zmiana osób skierowanych do realizacji zamówienia wskazanych w ofercie, z zastrzeżeniem, że nowo wskazane osoby muszą spełniać warunek udziału w postępowaniu,
- 7) zaistnienia okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności spowodowanych sytuacją finansową, zdolnościami płatniczymi, które nie były możliwe do przewidzenia w chwili zawarcia umowy – w zakresie dostosowania umowy do zmian nią spowodowanych.

#### 14. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 - 2 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (dalej: „rozporządzenie 2016/679”) informujemy, że:

Administratorem danych zbieranych i przetwarzanych w celu prowadzenia postępowania, zawarcia umowy oraz realizacji umowy jest Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego, ul. H. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec. Dane osobowe mogą zostać ujawnione właściwym organom (w tym np. odpowiednim organom Unii Europejskiej, Najwyższej Izbie Kontroli, Krajowej Administracji Skarbowej) oraz podmiotom (w tym Wykonawcom oraz każdemu kto jest zainteresowany zgodnie z zasadą jawności postępowania), upoważnionym zgodnie z obowiązującym prawem.

Osobom, które w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego podały swoje dane osobowe przysługuje prawo dostępu do danych oraz ich sprostowania, a w odniesieniu do danych przetwarzanych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2016/769 – prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych. Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne do prowadzenia postępowania, zawarcia umowy oraz realizacji umowy.

Osobom, które w postępowaniu podały swoje dane osobowe przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia 2016/679 w zw. z Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, art. 6 ust. 1 lit. b rozporządzenia 2016/679 – w odniesieniu do danych osobowych osoby będącej stroną umowy oraz art. 6 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2016/679 – w odniesieniu do pozostałych danych osobowych - w celu i zakresie niezbędnym do zawarcia i realizacji umowy.

Okres przetwarzania danych jest zgodny z kategorią archiwalną dokumentacji postępowania i wynosi odpowiednio:

4 lata od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,

- jeżeli czas trwania i rozliczenia umowy przekracza 4 lata - przez cały czas trwania umowy i okresu jej rozliczania,
- w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE przez okres o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia nr 1303/2013.
- w zakresie określonym w przepisach o archiwizacji – do czasu przeprowadzania archiwizacji dokumentacji.

Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych – [stowarzyszenie.rtd.iod@gmail.com](mailto:stowarzyszenie.rtd.iod@gmail.com)

Dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

2. W przypadku przekazywania Zamawiającemu danych osobowych w sposób inny niż od osoby, której dane dotyczą, Wykonawca zobowiązany jest do podania osobie, której dane dotyczą informacji, o których mowa w art. 14 rozporządzenia 2016/679 zawierającej informacje wskazane poniżej:

#### **Informacje i dane do kontaktów w sprawie danych osobowych**

Administrator Danych: Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego, ul. H. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec.

e-mail: [ryszard.sarama@pfr.biz.pl](mailto:ryszard.sarama@pfr.biz.pl)

Inspektor Ochrony Danych – e-mail: [ryszard.sarama@pfr.biz.pl](mailto:ryszard.sarama@pfr.biz.pl)

#### **Informacje dotyczące przetwarzanych danych osobowych**

Celem przetwarzania danych jest: prowadzenie postępowania, zawarcie umowy oraz realizacja umowy dotyczącej postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Podkarpacką Fundację Rozwoju Regionalnego, ul. H. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec, którego dotyczy niniejsze zapytanie ofertowe.

Dane osobowe są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia 2016/679 w zw. z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, oraz art. 6 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2016/679 – w odniesieniu do pozostałych danych osobowych - w celu i zakresie niezbędnym do zawarcia i realizacji umowy.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres odpowiednio:

- 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
- jeżeli czas trwania i rozliczenia umowy przekracza 4 lata - przez cały czas trwania umowy i okresu jej rozliczania,
- w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia nr 1303/2013,
- w zakresie określonym w przepisach o archiwizacji – do czasu przeprowadzania archiwizacji dokumentacji.

Źródło pochodzenia danych: Wykonawca, który przekazuje dane Zamawiającemu.

Kategorie przetwarzanych danych: imię, nazwisko, wykształcenie, doświadczenie, email oraz numer telefonu.

Podanie danych osobowych jest warunkiem zawarcia oraz realizacji umowy.

Konsekwencją niepodania danych osobowych może być: odrzucenie oferty wykonawcy lub rozwiązanie umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

### **Odbiorcy danych osobowych**

Dane osobowe mogą zostać przekazane do organizacji międzynarodowej, w tym do uprawnionych organów Unii Europejskiej.

Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

### **Prawa osoby, której dane dotyczą**

Osobom, których dane osobowe zostały udostępnione na potrzeby postępowania o udzieleniu zamówienia publicznego oraz zawarcia i realizacji umowy przysługuje prawo dostępu do danych oraz ich sprostowania, a w odniesieniu do danych przetwarzanych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2016/769 – prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.

### **Informacje o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu**

Dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

3. W przypadku, gdy wykonanie obowiązku, o którym mowa w art. 15 ust. 1 – 3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernego wysiłku, Zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania daty lub nazwy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

## **15. Wymagania dotyczące wadium**

1. Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium w wysokości 5.000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych).
2. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
  - a) pieniądzu,
  - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
  - c) gwarancjach bankowych,
  - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na następujący rachunek bankowy Zamawiającego:
4. Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego: 91 1600 1462 1021 4802 5000 0013 z adnotacją „wadium – numer sprawy ZO 4/8.3./KOL/2022”
5. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu, Zamawiający uzna wadium, które znajdzie się na rachunku bankowym Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
6. W przypadku wnoszenia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, gwarancja musi być gwarancją nieodwołalną, bezwarunkową i płatną na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego, sporządzoną zgodnie z obowiązującymi przepisami i powinna zawierać następujące elementy:
  - a) nazwę dającego zlecenie (wykonawcy), beneficjenta gwarancji (zamawiającego), gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
  - b) kwotę gwarancji,
  - c) termin ważności gwarancji w formule: „od dnia .....– do dnia .....”,
  - d) Zamawiający nie dopuszcza możliwości umieszczenia w treści gwarancji klauzuli dotyczącej pośrednictwa podmiotów trzecich.
7. W przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniężna, Wykonawca wnosi wraz z ofertą oryginał dokumentu wadialnego (gwarancji lub poręczenia). Wadium powinno być oznaczone w następujący sposób: „wadium – numer sprawy ZO 4/8.3/KOL/2022”.

8. Wadium musi zabezpieczać ofertę przez cały okres związania ofertą, począwszy od dnia, w którym upływa termin składania ofert. W przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniężna, Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zapisu umożliwiającego wskazanie warunku wcześniejszego wygaśnięcia wadium o brzmieniu: „gwarancja/poręczenie wygasa również w przypadku poinformowania Wykonawcy przez Zamawiającego o zwolnieniu Gwaranta z obowiązku zapłaty sumy gwarancyjnej”. Zamawiający nie dopuszcza innego zapisu w zakresie wcześniejszego wygaśnięcia gwarancji/poręczenia.
9. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania,
10. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
11. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
12. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
  - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
  - b) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

## 16. Istotne warunki umowy

W umowie z wykonawcą przewiduje się następujące istotne zapisy:

Odbiór usługi:

1. Podstawą odbioru usługi będzie protokół podpisany przez Zamawiającego z liczbą faktycznie wydanych posiłków.
2. Odbiór odbywać się będzie w cyklach miesięcznych.

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w całości bądź w części w przypadku:
  - a) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
  - b) ogłoszenia upadłości lub rozwiązania przedsiębiorstwa Wykonawcy,
  - c) gdy Wykonawca nie wykonuje Umowy lub wykonuje ją nienależycie i pomimo pisemnego wezwania Wykonawcy do podjęcia wykonywania lub należytego wykonywania Umowy w wyznaczonym, uzasadnionym technicznie terminie, nie zadośćuczyni żądaniu Zamawiającego,
  - d) gdy Wykonawca dokonuje cesji Umowy lub jej części bez zgody Zamawiającego
  - e) gdy suma naliczonych kar umownych przekroczyła 30 % ceny ofertowej brutto.
2. W wypadkach o których mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu częściowego wykonania umowy, o ile częściowe wykonanie ma dla Zamawiającego istotne znaczenie gospodarcze.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 10 dni od dnia powzięcia wiadomości o wystąpieniu podstaw odstąpienia. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i zawierać uzasadnienie.
4. Odstąpienie od umowy nie zwalnia Wykonawcy z zapłaty kar umownych powstałych do dnia odstąpienia.

Kary umowne:

1. Strony ustalają kary umowne mające zastosowanie w następujących przypadkach:
  - a) za opóźnienie polegające na niedostarczeniu posiłku w danym dniu lub dostarczeniu z co najmniej dwugodzinnym opóźnieniem Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 0,5 % wartości brutto zamówienia za każdy dzień opóźnienia; kara sumuje się w kolejnych dniach;
  - b) z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od niniejszej umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % Ceny ofertowej brutto,
  - c) w przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczanych posiłków w stosunku do zakresu wskazanego w Zapytaniu ofertowym w wysokości 0,2% wartości usługi brutto za każdy dzień od dnia stwierdzenia przez Zamawiającego niezgodności aż do dnia dostarczenia usług zgodnie z Zapytaniem ofertowym.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącania kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy po uprzednim wystawieniu noty obciążeniowej, na co Wykonawca wyraża zgodę.
3. Jeżeli wysokość szkody przewyższy wysokość kary umownej Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

#### **17. Załączniki do zapytania ofertowego**

Załącznikami do niniejszego zapytania są:

Załącznik nr 1. Wzór oferty

Załącznik nr 2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 3. Oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych

Załącznik nr 4. Wykaz usług

Załącznik nr 5. Wykaz osób

Załącznik nr 6. Jadłospis

## Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....  
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

### O F E R T A

Dotycząca **usługi polegającej na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa.**

Ja, niżej podpisany:

.....  
(imię i nazwisko osoby/osób reprezentujących Wykonawcę)

działając w imieniu i na rzecz:

.....  
(pełna nazwa Wykonawcy)

.....  
(adres siedziby Wykonawcy)

REGON ..... NIP .....

nr telefonu ..... nr faxu ..... e-mail .....

składam ofertę na: **usługę polegającą na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa**

1. Cena brutto za jeden posiłek ..... Zł

Przez cenę posiłku rozumie się cenę wyżywienia (śniadania z napojem i dwudaniowy obiad z napojem) 1 osoby w ciągu 1 dnia.

2. Razem wartość zamówienia brutto (iloczyn ceny za 1 posiłek x 12.030 sztuk): ..... zł,

Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie wydane.

Oświadczamy, że w ramach kryterium oceny ofert skierujemy/nie skierujemy\* do realizacji zamówienia 1 osobę niepełnosprawną posiadającą orzeczony lekki/umiarkowany/ lub znaczny\* stopień niepełnosprawności/osobę bezrobotną.\*

Przez osobę z niepełnosprawnością Zamawiający rozumie osobę o której mowa w ustawie z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U z 2020 r. poz. 426).

Oświadczam, że spełniam warunki niezbędne do wykonania zamówienia.

Oświadczam/y, że w razie wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązuję/emy się do podpisania umowy na warunkach określonych we wzorze umowy.

Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami jego wykonania. Akceptuję je w całości i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

Oświadczam, iż podana cena zawiera wszystkie koszty, niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, a w przypadku osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej, zawiera wszystkie składki wynikające z przepisów obowiązującego prawa.

Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert

Załącznikami do niniejszego formularza, stanowiącymi integralną część oferty, są:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....
- 6) .....

.....

(miejscowość, data)

.....

(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)

## Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejscowość i data)

### OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **usługę polegającą na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa**, oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w punkcie 6 ogłoszenia o zamówieniu.

.....

(miejscowość, data)

.....

(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)

### Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejscowość i data)

#### OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH I OSOBOWYCH

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **usługę polegającą na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa**, oświadczam, że:

nie jest podmiotem powiązanym z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy przyjęciu, iż przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemnie powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą polegające w szczególności na:

- a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa lub nie został określony przez IZ PO,
- c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli.

.....  
(miejscowość, data)

.....  
(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)

## Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejscowość i data)

### WYKAZ USŁUG

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **usługę polegającą na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa**, oświadczam, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie co najmniej dwie usługi przy czym każda z usług świadczona była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy i jednocześnie każda z tych usług spełnia łącznie następujące warunki:

- przedmiotem było przygotowanie i dostawa posiłków, tj. co najmniej śniadania wraz z napojem lub kolacji wraz z napojem lub podwieczorku wraz z napojem i w każdym przypadku dwudaniowego obiadu z napojem - stałego i powtarzającego się przez okres wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi i
- wartość każdej z usług była nie mniejsza niż 100.000 zł brutto w okresie wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi i
- podmiotem dla którego dostarczono posiłki były takie jednostki jak np.: szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, domy opieki, miejsca zbiorowego żywienia.

| L.p. | 12 miesięcy świadczenia nieprzerwanego świadczenia usługi (od dd/mm/rr do dd/mm/rr) | Rodzaju posiłku: śniadanie z napojem, kolacja z napojem, podwieczorek z napojem, dwudaniowy obiad z napojem w okresie wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi | Wartość usługi brutto w okresie wskazanych 12 miesięcy nieprzerwanego świadczenia usługi | Podmiot na rzecz którego świadczono usługę |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1    |                                                                                     | Śniadanie z napojem/ kolacja z napojem/ podwieczorek z napojem/ dwudaniowy obiad z napojem*                                                                                    |                                                                                          |                                            |
| 2    |                                                                                     | Śniadanie z napojem/ kolacja z napojem/ podwieczorek z napojem/ dwudaniowy obiad z napojem*                                                                                    |                                                                                          |                                            |
| 3    |                                                                                     | Śniadanie z napojem/ kolacja z napojem/ podwieczorek z napojem/ dwudaniowy obiad z napojem*                                                                                    |                                                                                          |                                            |
| ...  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                |                                                                                          |                                            |

\* niewłaściwe skreślić

Do wykazu należy dołączyć dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze

Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. Ewentualne oświadczenie Wykonawcy musi zawierać również wyczerpujące wyjaśnienie przyczyn braku możliwości przedłożenia innych dowodów.

.....

(miejscowość, data)

.....

(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)

## Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejscowość i data)

### WYKAZ OSÓB

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **usługę polegającą na wyżywieniu uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu Seniora” przebywających w Dziennym Domu Pobytu Seniora zlokalizowanym w Kolbuszowej, ul. Narutowicza 8, 36-100 Kolbuszowa** oświadczam, że dysponuję lub będę dysponował co najmniej dwiema osobami, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia, posiadające co najmniej roczne doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków.

| L.p. | Osoba skierowana do realizacji zamówienia do przygotowania posiłków (imię i nazwisko) | Doświadczenie zawodowe – podać liczbę lat w zakresie przygotowania posiłków | Podstawa do dysponowania osobą <sup>1</sup> |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1.   |                                                                                       | .... lat przygotowania posiłków                                             |                                             |
| 2.   |                                                                                       | .... lat przygotowania posiłków                                             |                                             |

.....

(miejscowość, data)

.....

(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)

<sup>1</sup> Należy podać podstawę do dysponowania osobami wskazanymi w wykazie, np. umowa o pracę, umowa zlecenie, itp. Ponadto, jeżeli wykonawca będzie polegał na osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków, zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia. W tym celu musi w szczególności przedstawić pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

## Załącznik nr 6 do zapytania ofertowego

### Przykładowe pozycje z jadłospisów dekadowych wraz z przykładem niezbędnej dokumentacji

| Przykładowe śniadania wraz z gramaturami |                                       |          |
|------------------------------------------|---------------------------------------|----------|
| dzień                                    | składowe                              | waga (g) |
| poniedziałek                             | pieczywo                              | 60       |
|                                          | masło                                 | 10       |
|                                          | twarożek ze szczypiorkiem             | 60       |
|                                          | warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka) | 100      |
|                                          | herbata z cytryną                     | 250      |
| wtorek                                   | pieczywo                              | 55       |
|                                          | masło                                 | 10       |
|                                          | dżem truskawkowy niskosłodzony        | 50       |
|                                          | musli z suszonymi owocami na mleku    | 325      |
|                                          | owoc (bana, jabłko, gruszka)          | 150      |
| środa                                    | barszcz z jajkiem i kielbasą          | 350      |
|                                          | pieczywo                              | 50       |
|                                          | herbata z miodem i cytryną            | 250      |
|                                          | owoc (bana, jabłko, gruszka)          | 150      |
| czwartek                                 | pieczywo                              | 70       |
|                                          | masło                                 | 10       |
|                                          | szynka gotowana                       | 40       |
|                                          | warzywa (papryka, sałata zielona)     | 85       |
|                                          | kakao na mleku                        | 250      |
| piątek                                   | pieczywo                              | 70       |
|                                          | masło                                 | 10       |
|                                          | pasta jajeczna                        | 55       |
|                                          | warzywa (papryka, sałata zielona)     | 100      |
|                                          | kawa zbożowa na mleku                 | 250      |

| Przykładowe obiady wraz z gramaturami |                                    |          |
|---------------------------------------|------------------------------------|----------|
| posiłek                               | składowe                           | waga (g) |
| poniedziałek                          | zupa jarzynowa                     | 400      |
|                                       | kotlet mielony wieprzowo-wołowy    | 80       |
|                                       | kasza jęczmienna                   | 50       |
|                                       | surówka (burak + jabłko)           | 150      |
|                                       | kompot owocowy (mieszanka owocowa) | 250      |
| wtorek                                | zupa koperkowa z makaronem         | 400      |
|                                       | ryba pieczona                      | 90       |
|                                       | sos warzywny                       | 150      |
|                                       | ziemniaki                          | 200      |

|          |                                                         |     |
|----------|---------------------------------------------------------|-----|
|          | surówka (kapusta biała)                                 | 150 |
|          | kompot owocowy (mieszanka owocowa)                      | 250 |
| środa    | rosół z makaronem i pietruszką                          | 400 |
|          | kurczak w potrawce                                      | 200 |
|          | ryż biały                                               | 50  |
|          | surówka (kalafior+brokuł na parze)                      | 150 |
|          | kompot owocowy (mieszanka owocowa)                      | 250 |
| czwartek | zupa gulaszowa (z mięsem)                               | 400 |
|          | makaron z jabłkami                                      | 250 |
|          | surówka (marchewka)                                     | 130 |
|          | kompot owocowy (mieszanka owocowa)                      | 250 |
| piątek   | zupa brokułowa z kaszą jaglaną                          | 400 |
|          | naleśniki z serem                                       | 260 |
|          | surówka - warzywa do chrupania (seler naciowy, papryka) | 150 |
|          | kompot owocowy (mieszanka owocowa)                      | 250 |

| Produkty                            | Ilość [g]     | Kalorie [kcal] | Białko [g]    | Tłuszcz [g]   | Węglowodany [g] | Błonnik [g]  | Sód [mg]      |
|-------------------------------------|---------------|----------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|---------------|
| <b>Śniadanie</b>                    |               |                |               |               |                 |              |               |
| Bułka zurykła                       | 60,0          | 156,0          | 4,3           | 0,8           | 34,5            | 1,2          | 228,0         |
| Masło                               | 10,0          | 74,0           | 0,1           | 8,2           | 0,1             | 0,0          | 0,9           |
| Kiełbasa z indyka                   | 40,0          | 34,0           | 6,8           | 0,6           | 0,0             | 0,0          | 240,0         |
| Kawa zbożowa na mleku               | 250,0         | 167,5          | 1,0           | 0,0           | 33,3            | 0,0          | 35,0          |
| Salata zielona                      | 20,0          | 2,8            | 0,3           | 0,0           | 0,6             | 0,3          | 0,8           |
| Ogórek zielony                      | 80,0          | 11,2           | 0,6           | 0,1           | 2,3             | 0,4          | 8,8           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
| <b>RAZEM</b>                        | <b>460,0</b>  | <b>445,5</b>   | <b>13,0</b>   | <b>9,8</b>    | <b>70,8</b>     | <b>1,9</b>   | <b>513,5</b>  |
| <b>Obiad</b>                        |               |                |               |               |                 |              |               |
| Zupa porowa z ziemniakami           | 400,0         | 160,0          | 8,8           | 3,6           | 26,4            | 4,0          | 132,0         |
| Spaghetti z sosem mięsno-jarzynowym | 280,0         | 397,6          | 36,4          | 26,0          | 43,4            | 7,0          | 72,8          |
| Papryka czerwona                    | 150,0         | 43,5           | 2,0           | 0,8           | 9,9             | 3,0          | 4,5           |
| Kompot owocowy – mieszanka owocowa  | 250,0         | 75,0           | 0,5           | 0,3           | 33,0            | 2,5          | 2,5           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
| <b>RAZEM</b>                        | <b>1080,0</b> | <b>676,1</b>   | <b>47,7</b>   | <b>30,6</b>   | <b>112,7</b>    | <b>16,5</b>  | <b>211,8</b>  |
| <b>Podwieczorek</b>                 |               |                |               |               |                 |              |               |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
|                                     |               | 0,0            | 0,0           | 0,0           | 0,0             | 0,0          | 0,0           |
| <b>RAZEM</b>                        | <b>0,0</b>    | <b>0,0</b>     | <b>0,0</b>    | <b>0,0</b>    | <b>0,0</b>      | <b>0,0</b>   | <b>0,0</b>    |
| <b>SUMA</b>                         |               | <b>1121,60</b> | <b>60,68</b>  | <b>40,39</b>  | <b>183,46</b>   | <b>18,38</b> | <b>725,30</b> |
| PROCENTOWY UDZIAŁ SKŁADNIKÓW        |               | <b>100,00%</b> | <b>21,33%</b> | <b>14,20%</b> | <b>64,48%</b>   |              |               |



| Produkty                             |           |        |              | Kalorie [kcal]                     | Białko [g] | Tłuszcz [g] | Węglowodany [g] | Błonnik [g] | Sód [mg] |
|--------------------------------------|-----------|--------|--------------|------------------------------------|------------|-------------|-----------------|-------------|----------|
| ZAPOTRZEBOWANIE JADŁOSPIS NR         |           |        |              |                                    |            |             |                 |             |          |
|                                      | Śniadania | Obiad  | Podwieczorek | SUMA                               |            |             |                 |             |          |
| Dzień 1                              | 297,2     | 778,4  | 0,0          | 1075,6                             | 95,8       | 53,8        | 370,7           | 21,4        | 794,5    |
| Dzień 2                              | 590,7     | 754,0  | 0,0          | 1344,7                             | 49,7       | 51,2        | 225,3           | 25,9        | 942,2    |
| Dzień 3                              | 656,3     | 575,5  | 0,0          | 1231,8                             | 54,8       | 46,6        | 209,3           | 22,9        | 795,0    |
| Dzień 4                              | 507,9     | 717,5  | 0,0          | 1225,4                             | 33,8       | 42,5        | 154,9           | 18,6        | 1059,3   |
| Dzień 5                              | 521,2     | 590,1  | 0,0          | 1111,3                             | 46,4       | 28,1        | 194,1           | 22,4        | 801,3    |
| Dzień 6                              | 645,8     | 712,6  | 0,0          | 1358,4                             | 28,1       | 27,3        | 270,6           | 19,0        | 597,9    |
| Dzień 7                              | 498,0     | 641,3  | 0,0          | 1139,3                             | 47,1       | 44,9        | 174,5           | 19,8        | 1099,0   |
| Dzień 8                              | 534,1     | 769,6  | 0,0          | 1303,7                             | 72,8       | 88,2        | 176,9           | 15,0        | 918,3    |
| Dzień 9                              | 579,8     | 810,8  | 0,0          | 1390,6                             | 35,3       | 54,0        | 229,8           | 22,4        | 855,4    |
| Dzień 10                             | 532,1     | 653,0  | 0,0          | 1185,1                             | 30,2       | 43,9        | 264,5           | 26,3        | 508,0    |
| RAZEM                                |           |        |              |                                    |            |             |                 |             |          |
| SUMA                                 | 5363      | 7003   | 0            | 12366                              | 494        | 480         | 2270            | 214         | 8371     |
| Średnia dnia                         | 536       | 700    | 0            | 1236,59                            | 49         | 48          | 227             | 21          | 837      |
| ŚREDNIA ILOŚĆ<br>% ENERGII Z<br>DNIA | 30%       | 39%    | 0%           | PROCENTOWY<br>UDZIAŁ<br>SKŁADNIKÓW | 15,2%      | 14,8%       | 70,0%           |             |          |
| Norma                                | 20-25%    | 30-35% | 10-15%       |                                    | 10-20%     | 20-35%      | 45-65%          |             |          |
| ŚREDNIA ILOŚĆ ENERGII                |           |        |              |                                    | 12,8%      | 28,1%       | 59,0%           |             |          |

| Knedle z owocami     |                     |      |              | 393 g |
|----------------------|---------------------|------|--------------|-------|
| Nazwa surowca        | Ilość na porcję (g) | kcal | Ilość w 100g |       |
| Ziemniaki            | 280                 | 210  | 71,25        |       |
| Truskawki            | 50                  | 14   | 12,72        |       |
| Mąka pszenna typ 480 | 25                  | 85   | 6,31         |       |
| Mąka ziemniaczana    | 20                  | 68   | 5,09         |       |
| Jajka                | 10                  | 12   | 2,54         |       |
| Masło                | 5                   | 35   | 1,27         |       |
| Cukier               | 3                   | 8    | 0,76         |       |
|                      |                     |      | 0            |       |
|                      |                     |      | 0            |       |
|                      |                     |      | 0            |       |
|                      |                     |      | 0            |       |
| RAZEM                | 393                 | 432  | 100          |       |

Przeprowadzono analizę zagrożeń:  
zboża zawierające gluten, jajka, mleko i produkty pochodne,

Produkt został przygotowany w zakładzie, w którym są używane substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji zgodne z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011

Uwagi: